

DOMAINE
LE BOIS
DE LA 
MARCHE
MENUS DES FÊTES



Menu de NOËL

65€ hors boissons
80€ avec accord, mets et vins

Mise en bouche

Mousse de potimarron, fleurette à l'orange

.....

Foie gras mi-cuit

Chips de pain, figue épicée

.....

Saint-Jacques snackées

Céleri, pomme verte, mousseux de barde

.....

Magret rôti,

Purée de rattes truffées, jus réduit

.....

Fromage (supplément de 10€)

.....

Le Chocolat

Chocolat en écorce, onctueux noisette, zestes d'orange

.....

Mignardises

Pâte de fruits, truffe au chocolat

Menu unique proposé le 25 décembre midi

Une empreinte bancaire vous sera demandée.

Menu de la SAINT-SYLVESTRE

accompagné par le duo musical RamDam

120€ hors boissons
140€ avec accord, mets et vins

Coupe de champagne

.....

Mise en bouche

Cappuccino de châtaignes, champignons

.....

Saint-Jacques à cru

Croustillant, gel d'agrumes, crème acidulée

.....

Saint-Pierre confit

Caviar d'aubergines à la mascarpone, coques, mousseux d'échalotes

.....

Chapon truffé

Crème de châtaignes, champignons rôtis, sauce poulette

.....

Pause fraîcheur

Sorbet pamplemousse, rosé pétillant

.....

Fromage

Panna cotta de vieux Comté, vierge à l'huile de noisettes

.....

Le Chocolat

*Fruit de la passion confit, mousse légère de coco
Praliné croustillant, sorbet*

.....

Mignardises

Menu unique proposé le 31 décembre au soir

Une empreinte bancaire vous sera demandée.

Menu des ENFANTS

28€ hors boissons

Terrine de foie gras

Compotée de pommes, cannelle et toast

.....

Suprême de chapon

Mousseline de carottes, châtaignes, Gougère au fromage

.....

Bûche de Noël praliné

Mousse pralinée, biscuit chocolat, crémeux Gianduja, glace vanille



Menu unique proposé le 25 décembre midi et 31 décembre soir

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.